



# PANNA COTTA DE PISTACHO FERRERO ROCHER

Tiempo: 15 min    Personas: 8 personas    Dificultad: FÁCIL

## Ingredientes

Ferrero Rocher	8
Crema doble	1 litro
Pistachos (sin cáscara y pelados)	140g
Azúcar glas	80g
Gelatina	20g
Chocolate negro	5g
Hoja de oro comestible	

## Instrucciones

1. Remoje la gelatina en agua fría durante 10 minutos hasta que esté suave. Muela los pistachos hasta obtener una pasta y transfíralos en una sartén. Vierta la crema doble y revuelva. Añadir el azúcar glas y poner a fuego lento.
2. Retire del fuego, agregue gelatina exprimida y revuelva hasta que se disuelva. Divida la mezcla en ocho moldes pequeños para pudín y deje enfriar. Colocar en la nevera durante 6 horas hasta que esté listo.
3. Para servir, dé vuelta a cada panna cotta y póngalos en platos. Decorar con un Ferrero Rocher cada uno, rallado de chocolate negro y pedazos de hojas de oro.

Alérgenos: avellanas, lecitina de soja, crema, pistachos.

Tiempo de preparación: 15 min.